

PENNE ASSADO COM BERINJELAS (PENNE ALLA SICILIANA)

INGREDIENTES

400 g de macarrão tipo penne

300 g de mozzarella (cortada em cubinhos)

1 kg de berinjela (cortada em cubinhos com cerca de 2 cm)

80 g de queijo tipo parmigiano ralado (é o conhecido parmesão, mas aconselha-se que seja ralado na hora)

sal grosso a gosto

sal refinado a gosto

2 dentes de alho

600 g de tomates cereja (pode usar também o tomate maior)

5 folhas de manjericão fresco

MODO DE PREPARO

Misturar os cubos de berinjela com sal grosso (cerca de um punhado) e colocar num escorredor de macarrão.

Cobrir com um prato e um peso em cima do prato. Deixar descansando por cerca de meia hora.

Em seguida, enxaguar, escorrer a água que soltou, embrulhar em um pano e fazer uma trouxinha para espremer bem todos os cubinhos de berinjela. Em seguida, fritar com um dente de alho as berinjelas até que doure.

Em outra panela, dourar um dente de alho, acrescentar os tomates picados, o sal fino, as berinjelas e o manjericão. Deixe cozinar por cerca de 15 minutos no fogo baixo, mexendo de vez em quando.

Cozinhar o penne com bastante água com sal (ponto al dente). Em seguida escorrer e juntar ao molho de berinjelas e tomates, e acrescentar ainda mozzarella cortada em cubinhos e 50 g de queijo parmesão ralado.

Acomodar tudo em uma forma retangular e, por cima, colocar o restante do queijo ralado.

Assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/35313-penne-assado-com-berinjelas-penne-all-a-siciliana.html>